BBQ grillware™

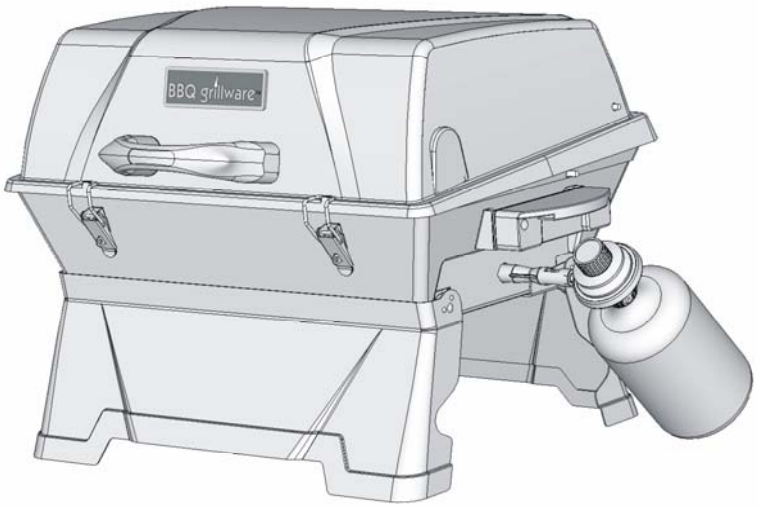
Articulo # 41242

Parrilla de mesa

ADVERTENCIA
La instalación, ajuste, uso o alteración inadecuada de este aparato puede causar daños materiales o personales.
Lea las instrucciones de funcionamiento, manejo y mantenimiento de este aparato antes de instalarlo.
Le recordamos que en caso de no hacerlo puede causar graves daños materiales y personales, e incluso provocar la muerte.

ADVERTENCIA
La combustión del propano produce emanaciones de sustancias químicas que, tal y como, ha comprobado el Estado de California, pueden provocar cáncer, malformaciones en el feto y otros daños en el sistema reproductor.

¡PELIGRO!
No utilice este grill para cocinar en espacios cerrados o como calefactor. Las emanaciones tóxicas de la combustión del propano pueden concentrarse y provocar asfixia.NO apto para uso en embarcaciones o caravanas.



ADVERTENCIA
PARA SU SEGURIDAD:

Solo para uso en ambientes exteriores (no utilizar en recintos cerrados)

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. SI ESTÁ MONTANDO ESTE APARATO PARA OTRA PERSONA ENTRÉGUELE ESTE MANUAL PARA QUE LO CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS

servicio de atención al cliente de 6:00Am a 5:00 PM (PST), de lunes a viernes. Teléfono: 1-877-885-8227

Impreso en China

ÍNDICE

Para su seguridad……..……..…2

Lista ilustrada de componentes…….....3

Instrucciones de montaje.....….....5

Manejo de su grill **Conexión del cilindro de gas.....….....11**

Búsqueda de fugas .....….....12

Encendido de su grill.....…...12

Limpieza y cuidado 13

Recetas galardonadas para barbacoa ……..…….....14

Solución de problemas del grill gas.....15

Garantía.....16

Información del fabricante 16

Estiamdo cliente:

¡Le felicitamos por la adquisición de su Nuevo grill! ha tomado la decisión acertada. En este manual encontrará instrucciones de montaje, sugerencias de cocina y consejos útiles, además de las directrices para utilizar el aparato con seguridad, y para mantenerlo y usarlo en perfectas condiciones. Nuestros técnicos se han esforzado al máximo para ofrecerle un producto fácil de montar. En caso de que tenga alguna duda, pregunta o problema con este aparato, o en caso de que no haya recibido todas las piezas necesarias para su montaje, le rogamos que llame a nuestro servicio de atención al cliente de 6:00Am a 5:00 PM (PST), de lunes a viernes. Teléfono: 1-877-885-8227

NOTA: El uso e instalación de este producto debe realizarse según las normas locales. En caso de que no existieran,le rogamos que tome como referencia el Código del Gas ANSI Z223.1/ NFPA 54, y el apartado sobre el uso almacenamiento y manejo de gases líquidos derivados del petróleo ANSI / NFPA 58

AVISO IMPORTANTE: ¡LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL ENSAMBLAJE Y USO DEL APARATO!

ADVERTENCIAS PARA SU SEGURIDAD

Si huele a gas:

1. 1.Corte el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama.
3. Abra la tapa del compartimiento interior.
4.Si el olor persiste, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

ADVERTENCIAS PARA SU SEGURIDAD

1. NO ALMACENE o emplee gasolina u otros vapores
2. inflamables cerca de este dispositivo o de cualquier otro dispositivo similar.
3. Ningún cilindro de propane
4. líquido conectado
5. debe almacenarse cerca
6. de este o de cualquier otro dispositivo similar.

¡La seguridad es lo primero!
Le rogamos que lea atentamente todas las advertencias y precauciones antes de utilizar su grill.

PELIGRO

Como evitar el peligro de incendios o explosiones cuando se revisa el aparato en busca de fugas de gas

1. Realice siempre la "prueba de fugas" antes de encender el grill cada vez que conecte el cilindro para usarlo.
2. No fume. No utilice mecheros u otras Fuentes de ignición cerca del aparato cuando realice la prueba de fugas.
3. Lleve a cabo la prueba de fugas en ambientes exteriores y bien ventilados.
4. No utilice cerillas, encendedores o cualquier tipo de llama para buscar fugas.
5. No utilice el grill hasta que haya corregido todas y cada una de las fugas. Si no puede detener una fuga de gas, desconecte el suministro de propano. Llame a un técnico en instalaciones de gas o, a su distribuidor local de gas propano.

ADVERTENCIA

1. Este grill está recomendado para utilizarse únicamente en ambientes exteriores
2. Este grill está recomendado para uso exclusive con gas propano (cilindro de gas propano no incluido)
3. No intente conectar este grill al sistema integrado de gas propano de una caravana, de un trailler o de una casa.
4. No utilice nunca carbón ni otros líquidos para encender el grill.
5. El uso de alcohol u otras drogas o medicinas con o sin prescripción médica pueden impedir al usuario utilizar o montar el aparato con seguridad.
6. ¡No utilice gasolina, queroseno o alcohol de quemar! El cilindro de propano debe estar construido y marcado de acuerdo a las especificaciones dictadas para este tipo de recipientes por el Departamento de Transportes de los Estados Unidos (DOT) CFR 49. Este grill no debe instalarse en embarcaciones o en caravanas.
7. Abra siempre la tapa del grill despacio y con cuidado, ya que el calor y el vapor retenidos dentro del aparato pueden causarle quemaduras severas.
8. Sitúe siempre el grill en una superficie dura, a nivel y plana, lejos de cualquier tipo de combustible. No lo utilice encima de una superficie plástica o de asfalto.
9. No intente mover el grill mientras está encendido.
10. No deje el grill funcionando solo sin vigilancia, *especialmente*, mantenga a los niños y animales alejados del aparato.
11. No utilice el grill cuando haya mucho viento.
12. No utilice el grill hasta asegurarse de que está bien ensamblado y que todas las piezas están correctamente fijadas.
13. Mantenga siempre todos los objetos y superficies combustibles alejados al menos 12" (30 cm) del grill. NO UTLICE este grill de gas o cualquier otro aparato que emplee gas cerca de cualquier construcción combustible sin protección.

PRECAUCIÓN

1. No toque los componentes metálicos del grill hasta que se haya enfriado por completo después de su uso (después de unos 45 min) para evitar quemaduras, a no ser que emplee alguna protección (guantes, pinzas, etc.).
2. No utilice el grill en ambientes donde haya emanaciones inflamables. Mantenga la zona de uso del grill, limpia de materiales combustibles, gasolinas y otros vapores y líquidos inflamables.
3. No altere los componentes del grill en modo alguno.
4. No repare ni sustituya ninguna pieza del grill a no ser que así se lo especifique expresamente este manual. Si no fuera así, debe llevarlo a un técnico especializado para su reparación.
5. Nunca mantenga un recipiente lleno de gas dentro de un coche expuesto a altas temperaturas o dentro de un camión. El calor incrementa la presión del gas, lo que puede hacer ceder la válvula de seguridad y provocar un escape de gas.

PRECAUCIÓN

- El gas propano líquido es inflamable y peligroso y debe manejarse con cautela y precaución. Conozca las características de dicho, gas antes de usarlo.
- Características del propano: Inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire y se acumula en las zonas más bajas.
- En su estado natural, el propano es inodoro. Para su seguridad, los cilindros añadenun aditivo oloroso que huele a col podrida, lo que hace una fuga fácilmente identificable.

- El contacto directo con el propano puede provocar quemaduras por baja temperatura en la piel.
- Este gril lse ha fabricado para ser utilizado únicamente con gas propano.
- No utilice nunca cilindros de propano dañados o con válvulas o cuello defectuosos.
- Los cilindros de propano oxidados o abollados pueden ser peligrosos, y deben ser revisados por su proveedor de gas habitual antes de su uso.
- Puede ser peligroso intentar conectar otros tipos de cilindros de gas al grill.

PRECAUCIÓN

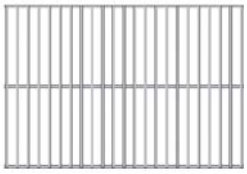
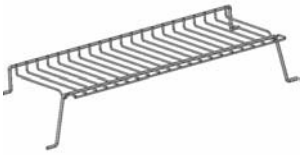
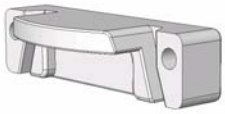
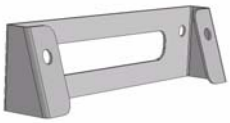
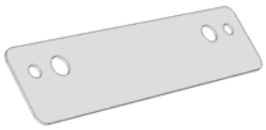
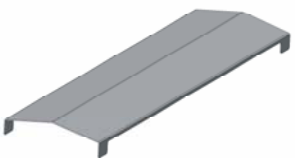
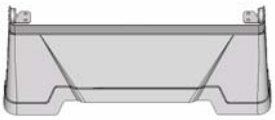
Es esencial mantener el quemador y los conductos de circulación de aire del grill limpios. Inspeccione el grill antes de cada uso.

INFORMACIÓN GENERAL

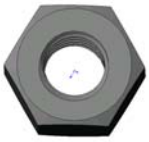
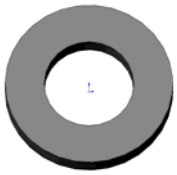
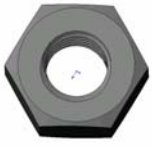
1.El aparato, necesita de un cilindro de gas propano para funcionar.

2.¡Este grill de gas no es para uso comercial!

Lista ilustrada de componentes

1. Tapa……..……1ud. 	2. .Asa……..……...1ud. 	3. Pieza central……..1ud.
4. Parrila ……1ud. 	5.Rejilla de calentamiento.1ud 	6. Asa lateral……..……..2uds. 
7. Soporte del asa de la pieza central…….……....2 uds. 	8. Tabla para aislamiento de calentura…….…2uds 	9 Quemador……..…..…1ud.
10.Placa de calentamiento..1ud 	11.Placa deflectora del calor …….……1ud 	12. Soporte frontal…..…..1ud. 
13. Soporte trasero……1ud. 	14. Válvula reguladora…..1ud. 	15. Asegurador……2uds

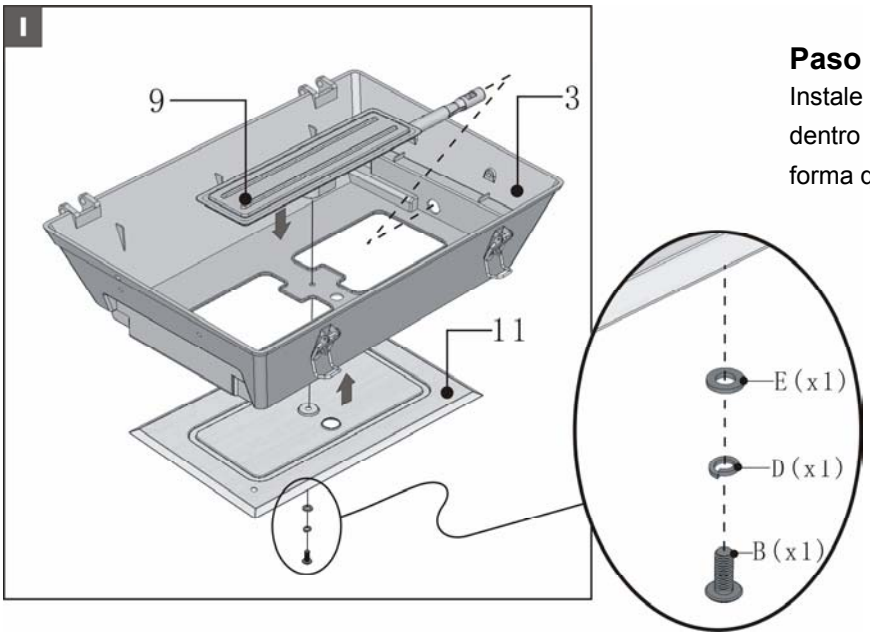
Se incluye un destornillador para facilitarle las operaciones de montaje

A	Tornillo M5 x 10MM	8uds	**G**	Clavija Ø6.5 x 45 MM	2uds
B	Tornillo M6 x 10MM	1ud	**H**	Horquilla Ø1.3MM	2uds
C	Tornillo M5 x 45MM	4uds	**I**	Junta	2uds
D	Arandela de seguridad Ø6.0MM	15uds	**J**	Tuerca M5 	4uds
E	Arandela plana 	11uds	**K**	Destornillador	1ud
F	Tuerca M6 	2uds			

Instrucciones de montaje

Para obtener los mejores resultados

Saque todas las piezas de la caja y asegúrese que tiene todas frente a usted antes de iniciar el montaje. Introduzca primero todos los tornillos a mano, después Cuando el grill esté totalmente montado, repáselos y apriételos con el destornillador. El tiempo de montaje de este grill será de unos 5 o 10 minutos. Llave mecánica puede ser requerido para el montaje(Para M5 o M6 Tornillo).

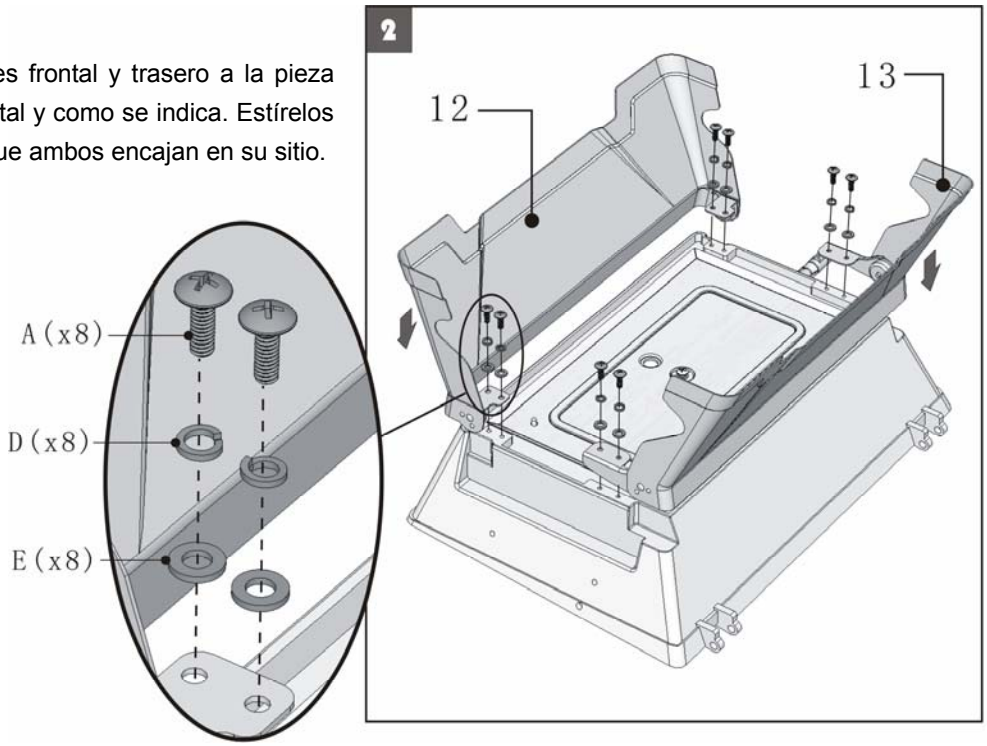


Paso 1

Instale el quemador y la placa deflectora dentro de la pieza central del grill de la forma que se indica.

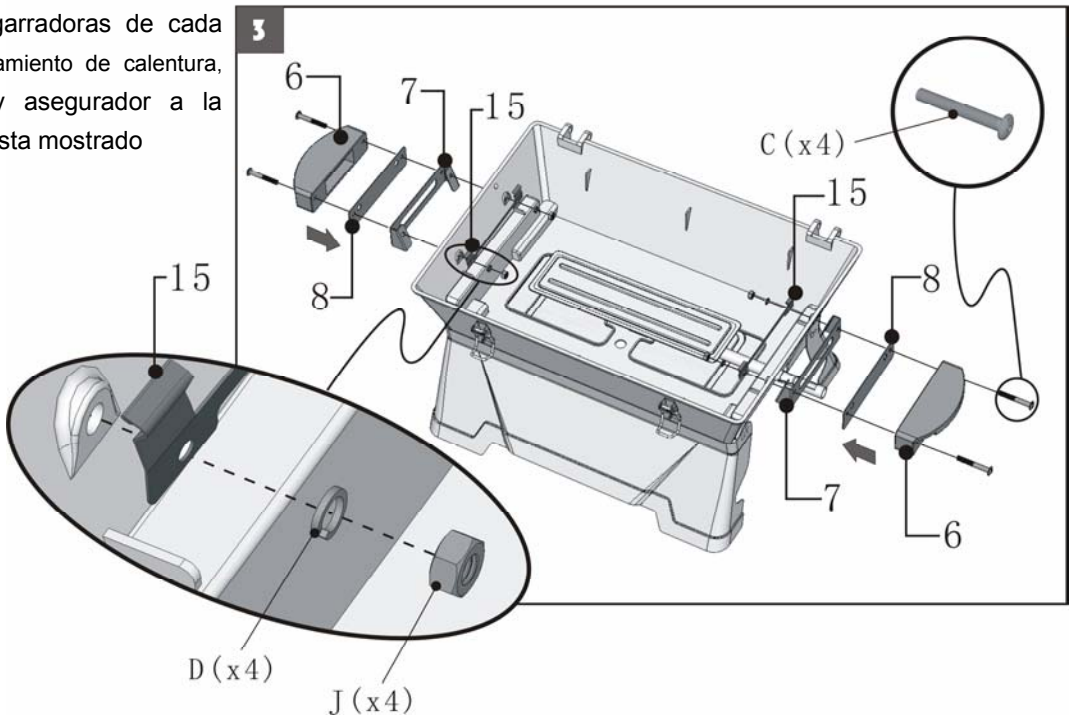
Paso 2

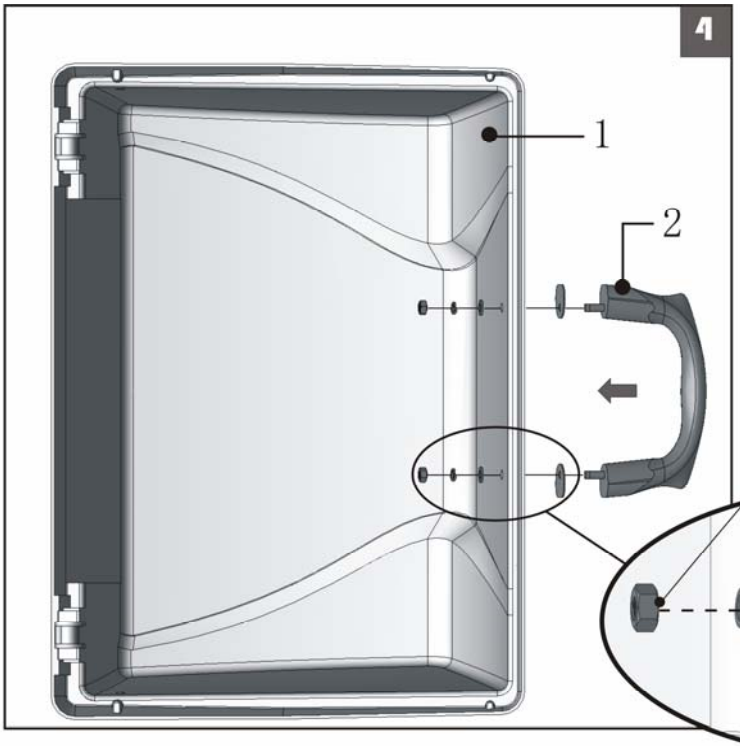
Fije los soportes frontal y trasero a la pieza central del grill tal y como se indica. Estírelos y compruebe que ambos encajan en su sitio.



Paso 3

Fijar las asas o agarradoras de cada lado, tabla para aislamiento de calentura, asas de soporte y asegurador a la barbacoa tal como esta mostrado





Paso 4

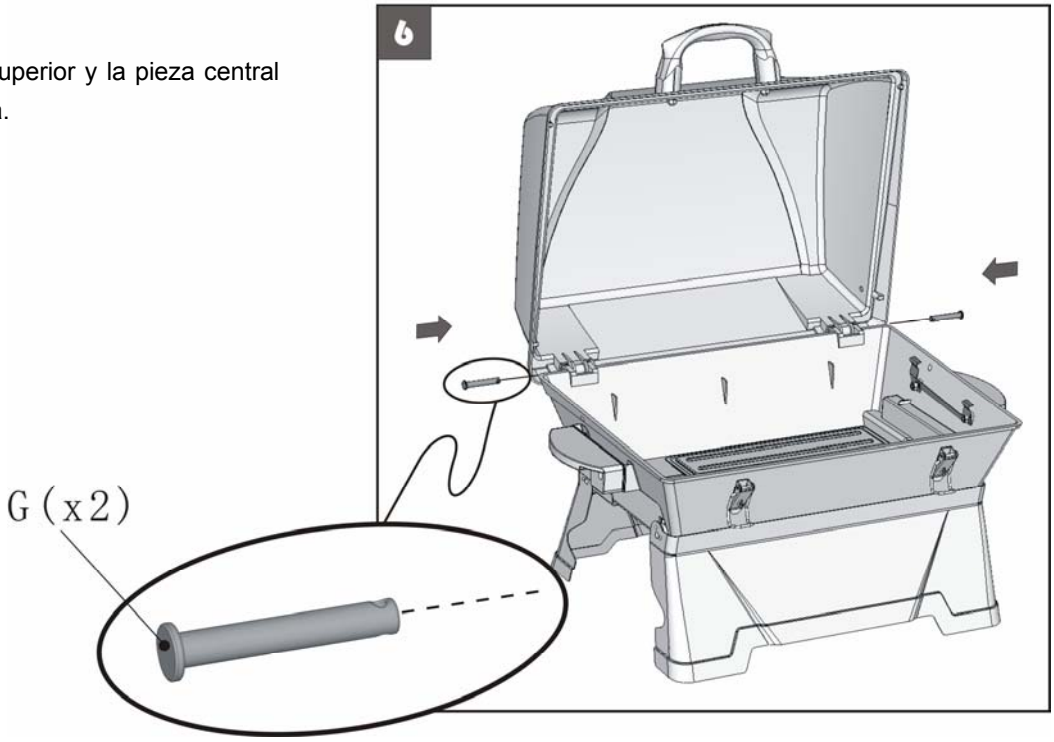
Instale el asa de la tapa en ésta última tal y como se indica.

Paso 5

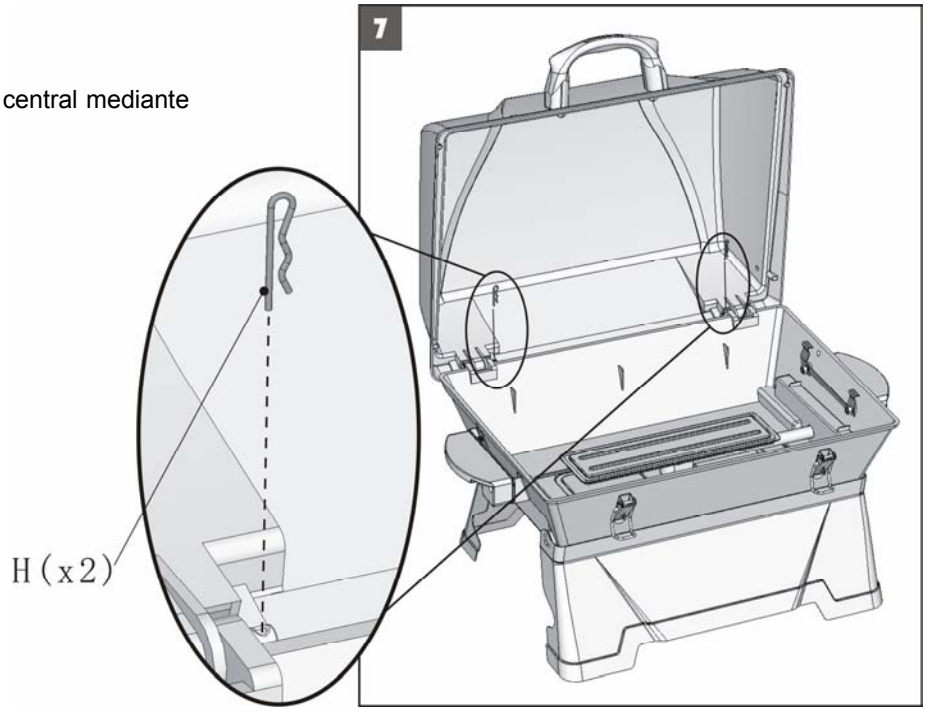
Inserte la tapa superior en la pieza central del grill tal y como se muestra a continuación.

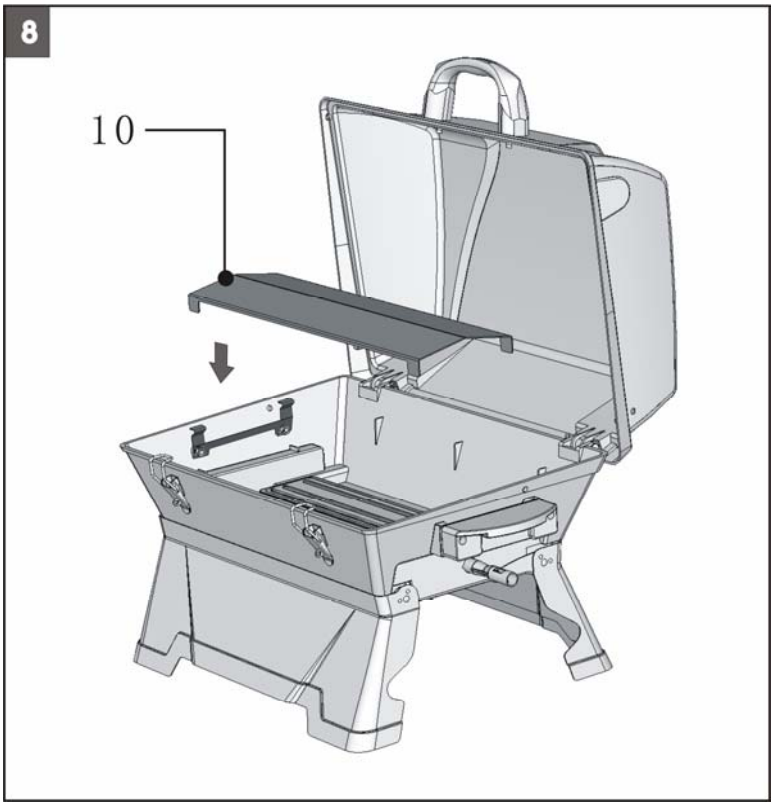
Paso 6

Conecte la tapa superior y la pieza central mediante la clavija.

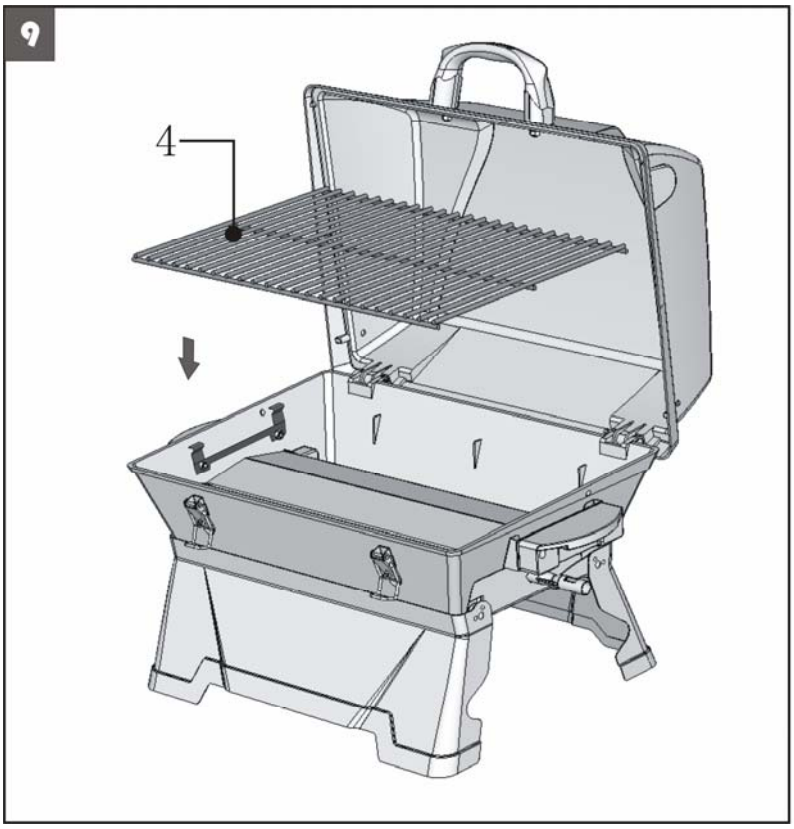


Paso 7
Fije la tapa a la pieza central mediante la horquilla.





Paso 8
Ponga la placa de calentamiento dentro del grill encima del quemador tal y como se muestra.

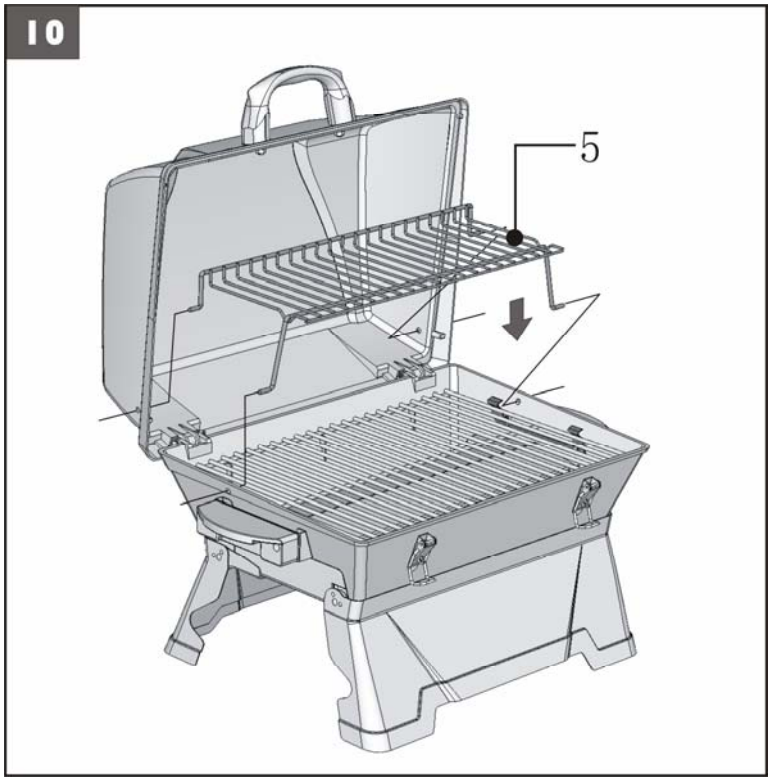


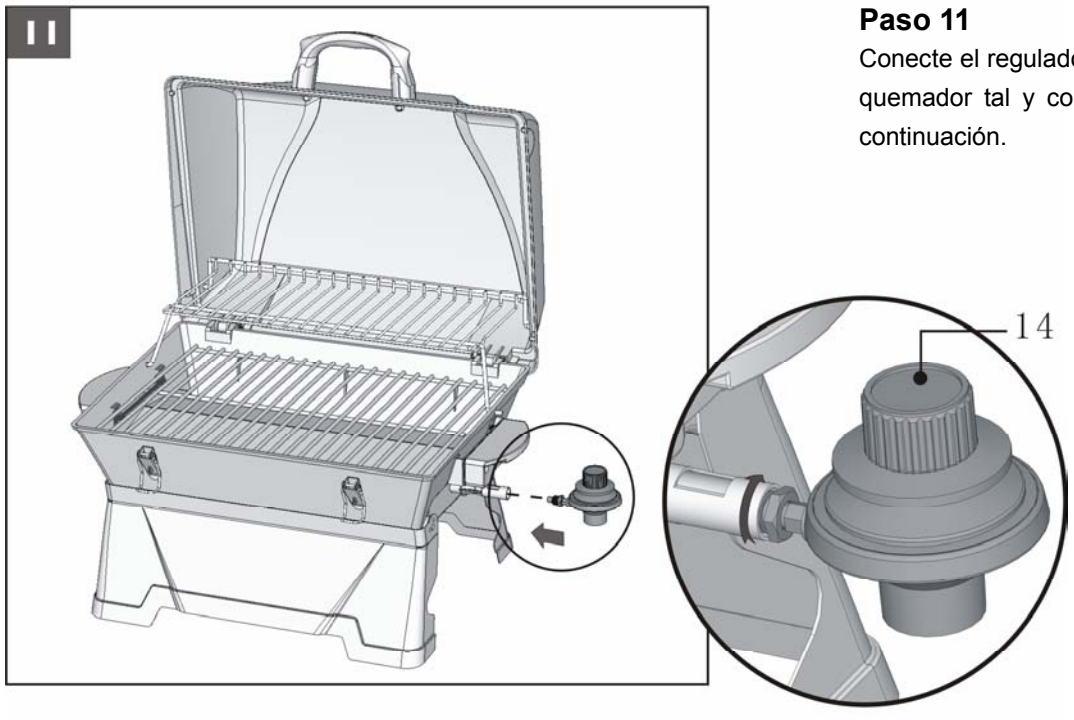
Paso 9

Ponga la rejilla sobre la placa de calentamiento.

Paso 10

Instale la rejilla de calentamiento entre la tapa y la parrilla tal y como se muestra a continuación.





Paso 11

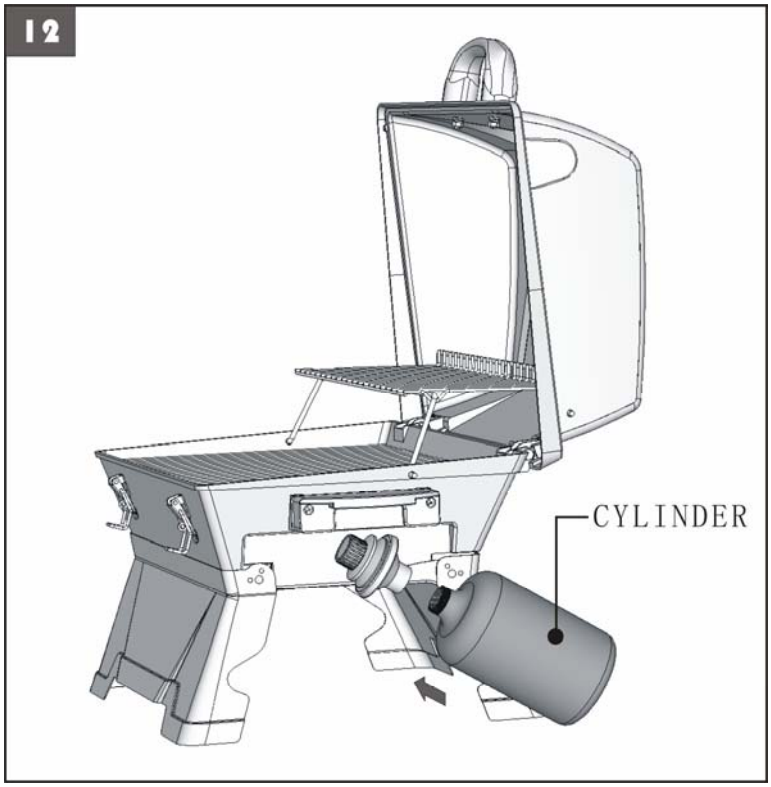
Conecte el regulador a la válvula y al quemador tal y como se muestra a continuación.

Paso 12

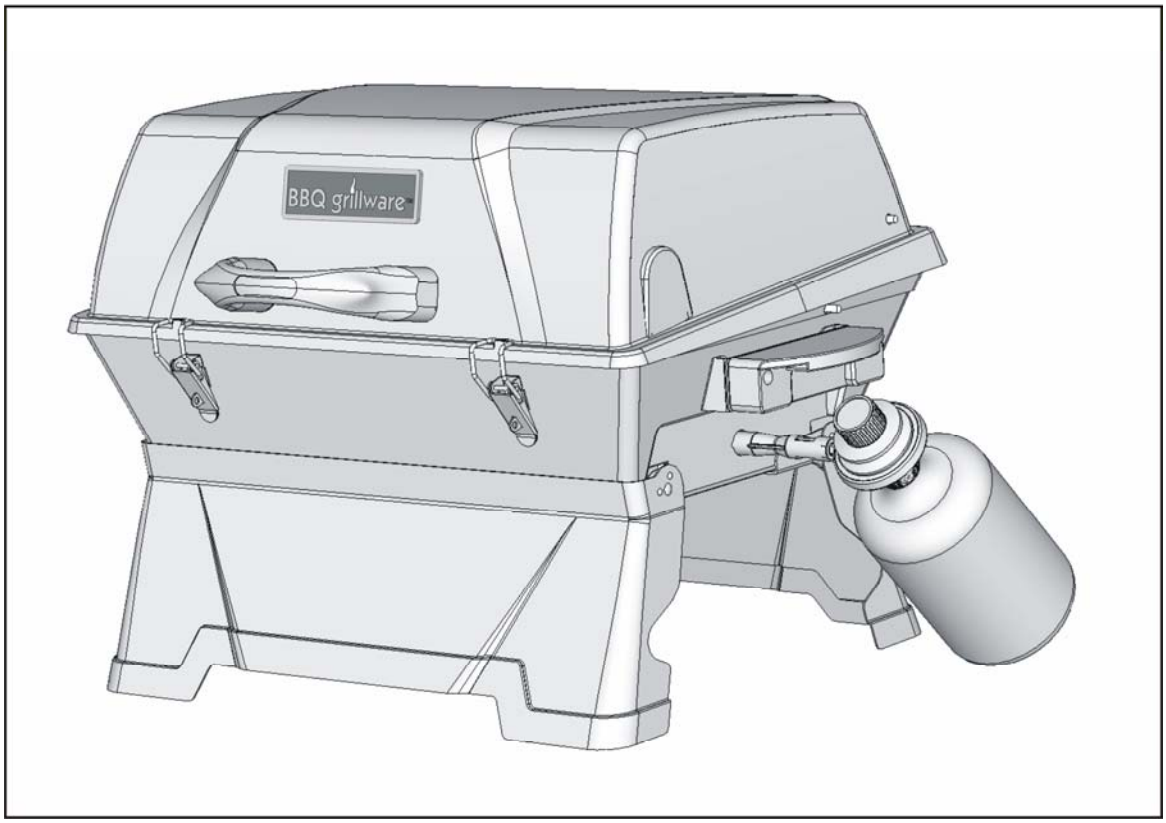
(1) Gire el dial de control del gas a la posición “OFF”

(2) Conecte el cilindro de propano al regulador interno del cilindro girándolo de la forma que se indica.

(3) Apretar todos los tornillos una vez completada la instalación



Montaje completo



MANEJO DE SU GRILL

¡UTLICE SÓLO EL REGULADOR QUE SE PROPORCIONA CON EL APARATO!

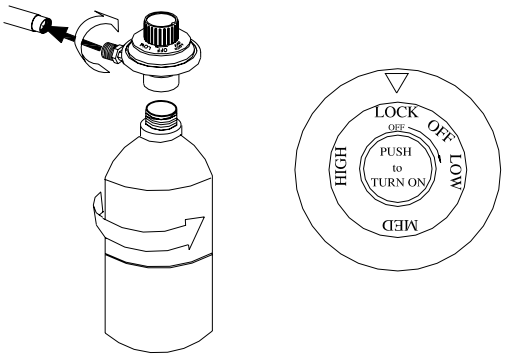
Si necesita reemplazarlo, por favor, llame a nuestro centro de atención al cliente. La utilización de componentes y piezas no autorizadas pueden provocar riesgos en el uso del aparato.

Conexión del cilindro de gas*:*

El cilindro de propano debe estar construido y marcado de acuerdo a las especificaciones dictadas para este tipo de recipientes por el Departamento de Transportes de los Estados Unidos (DOT).

Solo deben usarse los cilindros que lleven la palabra “propano”. Utilice solo cilindros de una libra (16.4 oz) equipados con un dispositivo de conexión compatible con aparatos de cocina en ambientes exteriores. Siempre que no se use el dispositivo, debe desconectar el cilindro. Solo podrá almacenar el dispositivo en lugares cerrados cuando haya desconectado y retirado el cilindro de gas.Los cilindros de gas deben almacenarse fuera de la vivienda, fuera del alcance de los niños y en recintos como garajes o similares.¡No debe almacenar nunca sus cilindros en recintos donde la temperatura supere los 125ºF! Antes de conectarlo al aparato asegúrese de que el cabeza del cilindro, el cabezal de la válvula reguladora y los cabezales de los quemadores están limpios.Conecte la válvula reguladora y apriétela hasta ajustarla. Desconecte el cilindro de propano de la válvula reguladora cuando el aparato no esté en uso.NO OBSTUYA el flujo de aire procedente de la combustión ni el flujo de aire de ventilación del grill.

PELIGRO
No almacene ningún cilindro de propano debajo o cerca de este aparato.
No recargue nunca un cilindro desechable



Búsqueda de fugas. Asegúrese de que la válvula reguladora está correctamente ajustada al quemador y al cilindro.

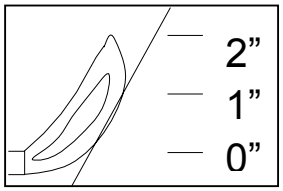
Búsqueda de fugas

-Prpare una solución suave de unos 0-90ml (2-3) oz. Mezclando una parte de jabón de fregar platos con tres partes de agua.
-Asegúrese de que los mandos de control están desconectados.
-Tome varias cucharadas de la solución anterior y extiéndalas sobre la conexión del cilindro al regulador.
-Inspeccione la solución que ha depositado sobre la conexión en busca de burbujas. Si NO aparecen burbujas, la conexión es segura. Si aparecen burbujas, probablemente se deba a que la conexión tiene una fuga.
-Desconecte el regulador del tanque y vuelva a conectarlo, asegurándose de que la conexión está bien hecha.
-Vuelva a realizar la prueba con la solución. Si continúan apareciendo burbujas, reemplace el cilindro.

Encendido de su grill

Peligro: Si no abre la tapa de los quemadores de su barbacoa o no espera 5 minutos a que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede provocar severas explosiones que a su vez pueden Causar serios daños personales e incluso la muerte.

IMPORTANTE: Abra la tapa del aparato cuando encienda el grill. ¡Intentar encenderlo con la tapa puesta puede causar una explosión! Asegúrese de que no existen obstrucciones en el flujo de aire hacia la unidad de gas. Las arañas y otros insectos pueden anidar allí y obturar el quemador o los orificios de los conductos de unión entre el cilindro de gas y el aparato. Un conducto de conexión del quemador obstruido puede provocar un incendio en la parte trasera del aparato. Limpie los orificios del quemador con un producto específico para la limpieza de cañerías. Asegúrese de que el mando de control está desconectado. Conecte el suministro de gas conectando el cilindro de propano al regulador integrado. Acerque una cerilla encendida al orificio lateral del aparato. Presione y ponga el mando de control en la posición “high”. Después de encender el grill, por favor, observe la llama del quemador, asegúrese de que todos los orificios están encendidos –deben mostrar una llama azul/amarilla de 1-2 pulgadas desde la barra del quemador (consulte la figura del manual). Si el quemador no se enciende tras el primer intento, ponga el mando de control en la posición “off” y espere cinco minutos a que se disipe el gas antes de intentar encender de nuevo el grill. Si la llama del quemador se apaga durante el encendido, corte el suministro de gas inmediatamente y abra la tapa durante 5 minutos para que el gas se disipe. Intente volver a encenderlo. Antes de cocinar en este grill por primera vez, manténgalo encendido, con la tapa cerrada y con el gas en posición “high” durante al menos 15 minutos. Esta operación ayudará a limpiar mediante el calor los componentes internos, y ayudará a disipar el olor a pintura del acabado del aparato. Limpie su grill después de cada uso, NO emplee limpiadores abrasivos o inflamables, ya que pueden dañar las piezas de este producto llegando a causar un incendio. Límpielo con agua jabonosa templada.



5cm

2.5cm

0cm

Observe la altura de la llama cuando encienda el grill:
La llama debe ser de color azul o Amarillo y medir 1”-2” pulgadas.

Limpieza y cuidado

Precaución: Las operaciones de limpieza y cuidado del grill deben llevarse a cabo cuando el aparato esté frío y con el abastecimiento de gas cortado mediante la desconexión del cilindro de propano.NO LIMPIE ninguna pieza del grill en el lavavajillas. El calor extremo podría dañar el acabado.

Limpieza

Mantener el grill funcionando sin nada después de cada uso (durante al menos 15 min) evitará la acumulación de restos de comida en la rejilla.

Mareriales de limpieza recomendados

Detergente lavavajillas suave — Agua caliente
Balleta limpiadora de nylon — Cepillo metalico.
Clip para papel — Rascador/cuchillo
Aire comprimido
NO USE limpiadores que contengan ácido, sustancias minerales o xileno.

Limpieza de las superficies externas -
Utilice una solución de detergente lavavajillas suave y agua caliente para su limpieza, después aclare con agua.

Si el interior de la tapa del grill tiene el aspecto de “pintura pelada”, eso significa que la grasa quemada acumulada se ha convertido en carbón y se está cayendo. Límpielo con una solución fuerte de detergente y agua caliente. Aclárelo con agua y déjelo secar completamente.

Para la limpieza del fondo interior del grill – Extraiga los residuos con un cepillo un rascador y/o una balleta, después lávelo con un detergente lavavajillas y agua caliente. Aclárelo con agua y déjelo secar completamente.
Para limpiar las parrillas – Las varillas de porcelana tienen una composición parecida a la del cristal, por lo que deben ser manipuladas con cuidado para no dañarlas. Utilice una solución suave de detergente lavavajillas o bicarbonato con agua caliente para su limpieza. También puede utilizar limpiadores en polvo no abrasivos con las manchas más difíciles, después aclárelos con agua.

Para limpiar la placa de calentamiento – Limpie los residuos con un cepillo metálico y lávela con agua jabonosa, después aclare abundantemente.

Limpieza del quemador –

1. Apague el gas en el mando de control y desconecte el cilindro
2. Extraiga las parrillas y la placa de calentamiento.
3. Extraiga el quemador extrayendo el tornillo de detrás del “pie” del quemador con la ayuda de un destornillador.
4. Levante el quemador y sáquelo del orificio.
5. Limpie el interior (la junta) del quemador con un cepillo pequeño para botellas o con aire comprimido.
6. Extraiga todos los residuos de comida y la suciedad que encuentre en la superficie exterior del quemador.
7. Limpie los orificios que estén obstruidos con un alambre rígido (como por ejemplo un clip para papel abierto)
8. Inspeccione el quemador y compruebe que no está dañado (que no tiene grietas o agujeros). Si lo está, reemplácelo por uno nuevo. Vuelva a instalarlo, asegúrese de que el orificio de la válvula del gas está correctamente situado en la junta interior del quemador.

Recetas galardonadas para barbacoa

Salsa barbacoa infalible

Ingredientes:

¼ de taza de cebolla muy picada
2 cucharadas de mantequilla o margarina
¼ de taza de azúcar marrón muy tamizado
1 cucharada de salsa Worcestershire
¼ de cucharadita de salsa de pimiento picante
1 Diente de ajo muy picado
1 taza de catsup
¼ taza de zumo de limón
1 cucharadita de mostaza.

Preparación:
Cueza la cebolla y el ajo en la margarina (o mantequilla) hasta que se ablande. Añada el resto de ingredientes y llévelo a ebullición. Déjelo cocer destapado durante 15 o 20 minutos. Una vez utilizada, guarde el resto en la nevera.

Pollo marinado de mamá

Ingredientes
¼ de taza de mostaza de Dijon
2 cucharadas de zumo de limón
1 ½ cucharadas de salsa Worcestershire
½ cucharada de estragón seco
¼ de cucharadita de pimiento negra recién molida
4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

Preparación:
Mezcle bien todos los, ingredientes. Marine el pollo durante varias horas. Áselo descubierto a fuego medio durante 10 o 15 minutos. El pollo está listo cuando sus jugos están claros.

Filete con miel a la barbacoa

Ingredients:
5 libras de punta de solomillo en filetes
2 cucharaditas de pimentón molido
1 cucharadita de pimienta negra
2 dientes de ajo - machacados
1 cebolla grande
1 taza de miel

Preparación:
Mezcle todos los ingredientes en un cuenco pequeños. Marine los vegetales con la salsa, cubra y métalo en la nevera durante unas 2 horas.
Ase los vegetales a fuego medio hasta que se ablanden, cubriéndolos de vez en cuando con el resto del marinado mientras se asan. El tiempo de cocimiento varía según el tipo de vegetales que se escoja.

Trucha a la parrilla estilo "hardcore"

Ingredientes:

¼ de taza de zumo de limón o lima
2 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de perejil picado
1 cucharada de salsa picante
½ cucharada de jengibre molido
½ cucharadita de sal
4 truchas frescas – aproximadamente de 1 libra de peso cada una

Preparación:
Mezcle bien el zumo de limón, la margarina, el aceite, perejil, las semillas de sésamo, la salsa picante el jengibre y la sal. Haga varios orificios en la piel del pescado.
Pase el pescado por la mezcla hasta que se empape bien por dentro y por fuera. Cúbralo. Métalo en la nevera durante 30 o 60 minutos dándole la vuelta de vez en cuando.
Saque el pescado del marinado. Póngalo en el grill; extienda los restos del marinado sobre el pescado mientras se asa. Cocínelo a fuego alto durante 5 minutos.
Déle la vuelta; vuelva a extender los restos del marinado por el otro lado y déjelo al fuego 5 minutos más. El pescado estará hecho cuando se desmigue fácilmente con el tenedor – manténgalo al fuego hasta que se haga a su gusto.

Vegetales a la parrilla

Ingredientes:
¾ de taza de aceite de oliva
¼ de taza de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de romero
1 cucharadita de hojas frescas de tomillo
1 cucharadita de albahaca fresca picada
1 cucharada de ajo picado
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimiento negra molida
1 cucharadita de orégano fresco picado
2 libras de vegetales variados, enteros o troceados, al gusto del consumidor

Preparación
Mezcle todos los ingredientes en un cuenco pequeños. Marine los vegetales con la salsa, cubra y métalo en la nevera durante unas 2 horas.
Ase los vegetales a fuego medio hasta que se ablanden, cubriéndolos de vez en cuando con el resto del marinad o mientras se asan. El tiempo de cocción varará según los vegetales escogidos.

Solución de problemas del grill de gas

Problema	Causa probable	Prevención/Solución
El quemador no se enciende con la cerilla.	No hay flujo de gas	Compruebe si el cilindro de propano está vacío.Si no lo está, consulte el apartado“Caída repentina del flujo de gas” (altura reducida de la llama). Si está vacío, cámbielo.
	Obstrucción en el flujo de gas	Limpie los conductos
	Desconexión del quemador	Vuelva a conectarlo al orificio
	Telarañas o nidos de insectos en la junta	Limpie la junta
	Orificios del quemador obstruidos	Límpie los orificios
Caída repentina del flujo de gas o altura reducida de la llama.	Falta de gas	Compruebe la cantidad de gas del cilindro
Patrón irregular de la llama, La llama no ocupa toda la superficie del quemador.	Los orificios del quemador están obstruidos o totalmente bloqueados	Limpie los orificios.
La llama es amarilla o naran	El quemador nuevo puede tener residuos de aceites de su fabricación.	Encienda el grill durante 15 min Con la tapa cerrada.
	Telarañas o nidos de insectos en la junta	Limpie la junta
	Residuos de comida, grasa o aliño Sal en el quemador.	Limpie el quemador
	Alineación incorrecta del orificio y del la junta del quemador	Asegúrese de que la junta está correctamente conectada al orificio.
La llama se apaga	Vientos fuertes.	Sitúe el grill a favor del viento o aumente la altura de la llama
	Nivel bajo de gas propano.	Cambie el cilindro de propano.
Llamaradas	Grasa acumulada	Limpie el grill
	Exceso de grasa en la carne	Quite la grasa antes de asar la carne
	Exceso de temperatura	Ajuste (reduzca) la temperatura.
Fuego graso persistente Alrededor del quemador.	Grasa atrapada por acumulación de restos de comida	Ponga el mando en OFF. Desconecte el cilindro de propano Mantenga la tapa del grill bajada y deje que el fuego se consuma. Después de que el grill se enfríe, extraiga y limpie todas las piezas.
Reflujo [fuego en los conductos del (de los) quemador(es)]	Quemador y/o conducto del quemador bloqueado.	Limpie el quemador y/o el conducto.

1 Año de garantía

- Esta garantía comprende los quemador, la tapa superior, la parrilla, la rejilla de calentamiento de cromo, el compartimiento central, las asas de baquelita, la placa de calentamiento de porcelana y demás piezas de este grill.

Esta garantía es personal e intransferible.

- No cubre fallos causados por mal uso, instalación defectuosa o mantenimiento incorrecto.
- La garantía solo cubre el cambio o reparación de piezas defectuosas. No cubre daños accidentales o derivados de su uso ni los gastos de mano de obra.
- Esta garantía limitada no cubre los daños causados por la fragmentación de la porcelana o por su rascado, ni los daños en las superficies pintadas ni la corrosión o la pérdida de color de ciertas piezas producida por mal uso, falta de mantenimiento, entornos no aconsejados, accidentes, alteraciones, abuso o negligencia.
- Esta garantía limitada no cubre los daños, defectos, corrosión o pérdidas de color causados por el calor o por limpiadores químicos y abrasivos. Tampoco cubre los daños causados en las piezas de porcelana ni en los componentes o piezas usadas en la instalación del grill.

Inhabilidad de proveer el recibo de compra o después que la garantía haya caducado, el clinte pagara el costo de las partes, envio y transporte.

Algunos países no aceptan la limitación u exclusión de daños tanto causales como ocasionales, por lo que la anterior limitación u exclusión podría no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga un derecho legal específico, y también podría poseer otros derechos que variaran en función del país.

Si tiene alguna pregunta o duda sobre este producto, por favor, llame a nuestro servicio de atención al cliente de 6:00Am a 5:00 PM (PST), de lunes a viernes. Teléfono: 1-877-885-8227.

Fabricado por:

Lucas Innovation Inc.

Xieken District, QingXi Town,
Dong Guan, Guang Dong, China.